# 5 Escolhas

## ENTRE A ARTE E O VINHO

A norte, celebra-se o vinho do Porto, a sul, Alenquer é palco de um festival enogastronómico. Outros festivais vão decorrer em Estarreja, com arte de rua, e em Paredes, para homenagear a madeira. No Porto, Álvaro Siza é tema de uma exposição no Museu Soares dos Reis

TEXTOS **LUÍSA MARINHO**

DR

### Experiências vínicas em Alenquer

DR

Alenquer volta a ser palco do maior festival de vinhos da região. Na sua sexta edição, que se realiza entre 12 a 15 de setembro no Parque Urbano da Romeira, o Alma do Vinho recebe 40 produtores e cerca de 300 referências vínicas. Além da sala de provas, há petisqueira, ostraria e bancas de comida de rua. Da programação faz parte o Curso de Vinhos para Totós, focado em quem quer aprender as bases. Haverá uma Prova Premium com oito vinhos de várias regiões do mundo e um jantar vínico, no Fórum Romeira, preparado pelo chef João Simões e o sommelier Pedro Moreira. Na Prova Enogastronómica, o chef Fábio Bernardino proporciona um momento imersivo. Há ainda um Programa Enoturístico, com visita a uma quinta do concelho, almoço e visita ao Museu do Vinho.

### 10 anos de Porto Wine Day para celebrar a norte

MARIA JOÃO GALA

O vinho do Porto volta a ser celebrado no dia 10 de setembro, mas com eventos durante todo o mês. É a 10ª edição do Port Wine Day, promovida pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto para celebrar a data em que o Marquês de Pombal instituiu a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, ficando assim regulamentada, em 1756, a mais antiga região demarcada vinícola do mundo – O Douro Vinhateiro. O programa inclui vários momentos, entre os quais uma masterclasse que vai apurar a evolução do Porto Vintage 1994, um dos grandes anos clássicos do século passado. A encerrar as comemorações, pela primeira vez, o Mercado do Bolhão será palco da Sunset Party do Port Wine Day promovendo os cocktails com vinho do Porto.

Programa: ivdp.pt

### Estarreja é um museu vivo durante duas semanas

ESTAU é um festival de arte urbana que desde 2016 ocupa as ruas de Estarreja, tranformando-as num museu contemporâneo e vivo. Aqui, a arte urbana dialoga com a cidade, com as pessoas, o património e a natureza, através de murais, instalações, oficinas, filmes, palestras, visitas guiadas, música e muito mais, tudo com a participação de numerosos artistas nacionais e internacionais. Assim, entre 14 e 22 de setembro, estarão presentes os artistas Tellas, de Itália, Sojo, de Espanha, Facio, da Argentina, Jaune, da Bélgica, e os portugueses Barbara R., Tiago Hesp e Bigod. Toda os eventos do festival são de entrada livre.

Programa: cm-estarreja.pt/estau

### Arquiteto Álvaro Siza no Museu Soares dos Reis

DR

Dia 12 de setembro inaugura no Museu Nacional Soares dos Reis, Porto, às 18 horas, a exposição "Siza, Câmara Barroca", que ficará patente até 31 de dezembro. Esta mostra resulta do projeto "Siza Barroco" e encerra a investigação desenvolvida ao longo dos últimos três anos no Centro de Estudos de Arquitectura e Urbanismo da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto. A exposição reúne 18 obras do Arquiteto Álvaro Siza, e atravessa diferentes períodos do seu trabalho, estudado pela equipa de investigadores coordenada por José Miguel Rodrigues. As obras selecionadas expõem a afinidade que as composições do autor estabelecem com a "ideia de Barroco", incidindo em trabalhos iniciados nas décadas de 1970 e 80.

Site: museusoaresdosreis.gov.pt

### A arte da madeira para conhecer em Paredes

DR

Paredes organiza a primeira edição da Bienal Internacional das Artes em Madeira, um evento que quer ser um marco na celebração das artes e ofícios ligados a esta matéria-prima. Promovida pela autarquia, em conjunto com a ASEP, esta Bienal, que decorrerá de 12 de setembro a 15 de novembro, é uma oportunidade para explorar a riqueza cultural e o legado artesanal que o concelho tem preservado ao longo dos anos. As atividades são gratuitas e destinam-se a todos os públicos. A cidade irá receber uma programação diversificada que inclui exposições, oficinas abertas ao público, roteiros e visitas guiadas a empresas de mobiliário e ao património local, masterclasses, seminários e tertúlias.

Informações: cm-paredes.pt

**Ficha Técnica** Direção **Inês Cardoso** (ines.cardoso@jn.pt) Edição **Jorge Manuel Lopes** (jorge.lopes@evasoes.pt) Design **Rute Cruz** Foto de capa **Leonel de Castro** (Dajas Douro Valley)
Propriedade **NOTÍCIAS ILIMITADAS, S. A.** Sede na Rua António Oliveira Braga, nº 111, 2º, Sala J, 4470-141 MAIA, tel. 222096111, Fax 222096222 e filial na Rua Tomás da Fonseca, Torre E, 3º piso, 1600-209 Lisboa, Tel. 213187500, Fax 213187501, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Cascais, capital social 50.000,00 euro. NIPC: 518 022 145. **Detentores de 5% ou mais do capital da empresa** Verbos Imaculados SA – 70%; Global Notícias-Media Group SA – 30%. **Sede da redação** Rua Monte dos Burgos, 470-1º, 4250-311 Porto. Tel. 222096111, Fax 222096140. **Conselho de Administração** Alexandre Mendes de Almeida Bobone (Presidente); Domingos Portela de Andrade; Carlos Samuel Moreira Pascoal Farinha
Este caderno faz parte integrante do Diário de Notícias n.º 56 750 do ano 160 e do Jornal de Notícias n.º 97 do ano 137

# Fim de verão rural

NO INTERIOR SERRANO OU JUNTO AO MAR, COM MAIS OU MENOS LUXO, AS OPÇÕES PARA DESACELERAR NA VIRAGEM DE ESTAÇÃO SÃO MUITAS. AUTENTICIDADE É A PALAVRA-CHAVE DESTES REFÚGIOS RURAIS

DAJAS DOURO VALLEY, MARCO DE CANAVESES

LEONEL DE CASTRO

FOTOS DR

BODE COUNTRY HOUSE | MONSANTO

# Refúgio nascido do granito

**Uma casa agrícola assente há 150 anos num maciço granítico junto da "aldeia mais portuguesa de Portugal" converte-se no turismo rural e na habitação de Stefano e Catarina. O saber receber alia-se à contemporaneidade dos quartos e à piscina**

TEXTO **ANDRÉ ROSA**

Quando, ao navegar pela Internet, Stefano Pizzuti descobriu a Tapada do Poço do Bode, uma propriedade com cinco hectares no sopé da Aldeia Histórica de Monsanto, em Idanha-a-Nova, ela não passava de uma ruína. Com mais de três décadas dedicadas a cargos executivos na área do retalho e imobiliário entre Londres, Ásia e Médio Oriente - 25 deles ao lado da mulher, Catarina Santos, lisboeta de 53 anos -, o romano de 57 confessa a sua paixão pela pesquisa e compra de "propriedades com alma", o caso desta, numa zona que encara cheia de "potencial".

O ensaio na área do turismo já o tinham feito há 15 anos com uma quinta em Portalegre, numa altura em que o Alentejo não estava tão desenvolvido como agora. É esse crescimento que perspetivam em Monsanto, e um pouco por toda a região das Beiras, à qual, dizem, ainda faltam infraestruturas de resposta ao turismo.

Seguindo a obra à distância, o casal acabou por mudar-se para a casa ligada ao edifício por um corredor em vidro, por onde Mia, a gata persa, gosta de escapulir-se. A ideia foi "preservar o que havia e dar-lhe um toque de modernidade", explica Stefano Pizzuti. O gabinete de arquitetura PLATAFORMArq foi o responsável pelo projeto e optou por recuperar as paredes de pedra granítica do antigo lagar de azeite e adega numa espécie de túnel, a que deram novas janelas.

Os oito quartos, com áreas generosas e alguns com banheira de grandes dimensões e claraboia, seguem a filosofia japonesa Wabi-Sabi, que defende a procura do "belo na imperfeição", e têm interiores minimalistas. Detalhes como a roupa de cama de algodão com 300 fios e amenities orgânicos garantem o conforto esperado neste tipo de luxo descontraído. Quer nos aposentos quer nas áreas comuns há peças decorativas da coleção do casal, desde estatuetas a taças e portas de madeira, muitas delas de origem asiática e africana, que casam bem com a rusticidade do granito.

O coração do Bode Country House é o Bistrô, no qual todas as manhãs se dispõe o buffet do pequeno-almoço, com pão de Penha Garcia, sumos e outros mimos caseiros, e há pratos mediterrânicos ligeiros, baseados em vegetais e cozinhados por Stefano, ao jantar (entre junho e setembro com reserva de 24h). Brinda-se com vinhos locais.

**BODE COUNTRY HOUSE**
Rua da Fonte, Valado, Monsanto
Tel.: 963 838 010
**Web: bodecountry house.pt**
Aceita adultos e jovens a partir de 12 anos
Preço: quarto duplo desde 160 euros/noite, com pequeno-almoço

FOTOS DR

**MONTE DO CERRO**
Monte do Cerro,
Porto Covo
Tel.: 935 084 326
**Web: montedocerro.pt**
Preço: alojamento duplo desde 150 euros/noite, com pequeno-almoço

MONTE DO CERRO | PORTO COVO

# Simplicidade campestre

**Pores do sol, brisas marinhas e perfumes campestres embrulham a estada no Monte do Cerro num estímulo dos sentidos, enquanto se gozam dias de descanso em dez alojamentos rústicos**

TEXTO **ANDRÉ ROSA**

Alheios ao compasso frenético da selva urbana, os dias alongam-se no Monte do Cerro, entre o mar e o campo, perto da Ilha do Pessegueiro, em Porto Covo. Este empreendimento turístico é recente e ganha forma em dez unidades de alojamento autónomas, pequenas casas, no fundo, equipadas com cozinha, alpendre, churrasqueira e relvado cercado, ideal para quem leva o cão ou o gato de férias também. É quase como um pequeno hotel no Parque Natural do Sudoeste Alentejano e Costa Vicentina, que convida a brincar às casinhas e ceder o corpo ao descanso.

Antes de ser convertida para o turismo, com gestão da Amazing Evolution, a propriedade vivia em torno de três casas rústicas, ocupadas, noutros tempos, por famílias cujo sustento dependia da manutenção do lugar. São as casas do Sol, do Campo e do Forno, todas com vista campestre e capacidade para dois adultos e duas crianças até 12 anos (com possibilidade de acrescentar berço se necessário). E com a mesma gama de equipamentos: sofá-cama, sala de estar e cozinha equipada com placa/fogão, microondas, máquina de café de cápsulas, frigorífico, TV e internet sem fios.

Às casas somam-se um apartamento T1 para dois adultos e duas crianças até 12 anos (com a hipótese de colocar uma cama extra ou berço) e seis estúdios T0, estes capazes de acomodar dois adultos e uma criança até três anos, e berço a pedido. Cozinha e quarto comunicam entre si. Por fora, todas as unidades apresentam traçado tradicional, debruado a azul.

Os hóspedes têm à disposição, ainda, uma piscina, bicicletas e campo de voleibol, e pequeno-almoço buffet com fruta, ovos mexidos, sumos, pão alentejano e bolo caseiro, servido de manhã no alpendre.

**QUINTA DO PARAL**
Vidigueira (Beja)
Tel.: 284 441 620
**Web: quintadoparal.com**
Provas de vinho, sob marcação, das 9h às 17h, exceto domingo
Preço: quarto superior desde 450 euros/noite, com pequeno-almoço

FOTOS DR

QUINTA DO PARAL | VIDIGUEIRA

# Novo luxo silencioso

**Datada de 1703, a Quinta do Paral, perto de Beja, é agora um hotel de charme com a chancela Leading Hotels of the World. Rodeado por 30 hectares de vinhas e concebido a pensar no novo luxo silencioso, conjuga vinho, gastronomia e hospitalidade, honrando a identidade do Alentejo**

TEXTO **ANDRÉ ROSA**

As preocupações citadinas ficam para trás à medida que um funcionário leva os hóspedes e as malas num buggy até à casa principal da Quinta do Paral, atravessando um túnel de vinhas da casta moscatel, rodeado por relva e fontes. Surpreendentemente verde e abundante em água, tendo em conta a paisagem estival do Baixo Alentejo, a propriedade ambiciona ser um destino per si, "lugar para se desacelerar, viver o presente e usufruir de uma beleza e conforto únicos", incentiva Sofia Moreira, a diretora do hotel aberto em junho como extensão da marca de vinho.

A história remonta a sete anos, quando Thomas - o filho do milionário alemão Dieter Morszeck, que fez fortuna com a venda da marca de malas de viagem de luxo Rimowa, fundada pelo avô, à Louis Vuitton - comprou um hectare e meio de vinhas velhas em Vila de Frades. Apaixonado pela região desde o primeiro minuto, Dieter adicionou a sua visão global de negócio e investiu oito milhões de euros na criação deste hotel de charme rural, já com uma adega a laborar em pleno do outro lado da estrada, na qual produzem as 16 referências Quinta do Paral, e azeites.

Com arquitetura e design de interiores assinado pelo gabinete Saraiva & Associados, o projeto recuperou uma casa senhorial do século XIX com dupla escadaria frontal e um pátio andaluz - onde se localizam um T4 e três charm apartments - e converteu devolutos pavilhões agrícolas numa nova ala com restaurante, ginásio, sala de eventos, bar e terraço e três signature suites.Conservaram-se arcadas em tijolo-burro, muros de cal, ladrilhos em terracota e celosias típicas do Alentejo, casando-as com mobiliário em nogueira e obras de David Reis Pinto, nos quartos.

O "luxo silencioso" de que a diretora fala assenta "na simplicidade e nos detalhes" escondidos nos 22 quartos: portas-chaves em couro; amenities Amouage com perfume natural de sândalo; colunas bluetooth; máquina de café com blend exclusivo 100% arábica com origem no Brasil e torrado no hotel; chá e infusão de ervas do Alentejo da Infusões com História; lençois e toalhas da Lameirinho; e a possibilidade de os hóspedes levarem ou requisitarem um mordomo para as refeições e experiências. Nem o céu é o limite, já que o hotel tem o próprio avião Pilatus PC12.

Na vertente gastronómica, dividida entre o The Wine Restaurant, o The Estate Lounge e o The Grape Rooftop, o hotel contou com o chef alentejano José Júlio Vintém, do restaurante de Portalegre Tombalobos, como consultor.

Produtos regionais, da época e algumas frutas e hortícolas cultivados em regime de agricultura biológica são garantidos nas receitas, quer das refeições ligeiras da piscina, quer no restaurante equipado com vinoteca. Nos tempos livres, os hóspedes podem provar vinhos, ter um jantar privado, fazer uma oficina de cozinha, um piquenique e passear a cavalo e de balão.

DAJAS DOURO VALLEY | MARCO DE CANAVESES

# Novas lições durienses

A Casa Escola e a Casa da Professora são só duas das "villas" que integram o projeto Dajas Douro Valley, com vista privilegiada sobre o rio. De ruínas se fez algo novo. E a história continua: há mais unidades a caminho

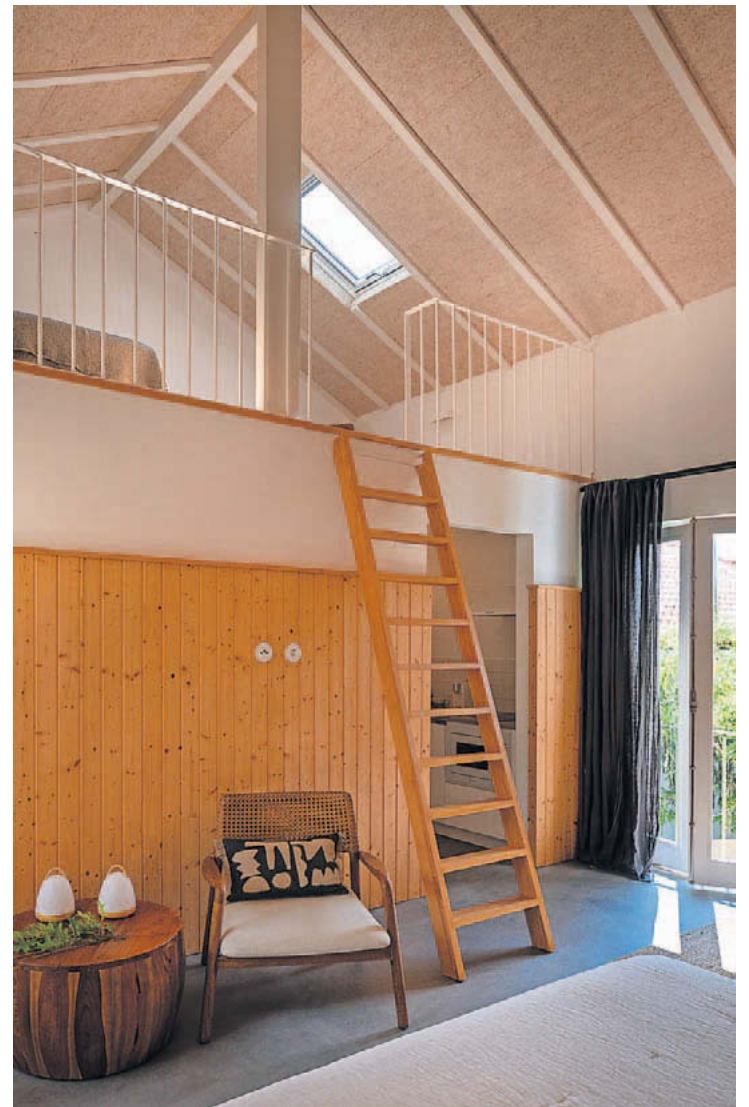
TEXTO CARINA FONSECA
FOTOS LEONEL DE CASTRO

Somos recebidos com oferta de café, figos pingo de mel e um sorriso, ainda antes de olharmos bem em redor, para admirar a paisagem, a arquitetura das casas e o painel do artista Júlio Pomar. O Dajas Douro Valley, no concelho de Marco de Canaveses, tem muitas camadas, que vão sendo desvendadas por Alexandra Martins. Eis o rosto deste projeto nascido de forma natural, em jeito de homenagem ao pai, que costumava acompanhar nos seus passeios de barco pelo rio, à pesca.

Residente no Porto e desejoso de ter uma casa junto ao Douro, o pai de Alexandra construiu naquele terreno um refúgio. Só que entretanto adoeceu, e a Casa do Rio, como lhe chamava, ficou em suspenso. Ainda se ponderou a venda, mas, em 2014, optou-se por fazer dela alojamento. Esse projeto foi afinado, renovado e ampliado, mediante a aquisição de construções à volta - e continua a crescer. A Casa do Rio é a casa-mãe, explica Alexandra, professora que fez uma pausa nas aulas de Português para se dedicar ao Dajas. "Isto é quase o terceiro filho", comenta, aludindo ao marido, Artur. A escolha faz-se entre as quatro suítes da Casa do Rio e quatro "villas": a Casa da Professora, a Casa Escola, a Casa do Penedo e a Casa do Miradouro. E existem mais três em processo de reconstrução, para inaugurar no próximo ano: a Casa da Mina, a Casa do Lagar e a Casa do Laranjal.

Especialmente requisitada tem sido a Casa da Professora, com jardim, lareira suspensa e banheira de hidromassagem. Ali viveu, em tempos, a professora da escola primária de Dajas. As construções estavam em ruínas, tal como a Casa do Penedo, com grandes pedras a nu, namoradeiras e pé direito alto. Já a Casa do Miradouro destaca-se pelo janelão virado para o rio. Cada unidade é singular, contudo, existe uma linha condutora na decoração (leve, pontuada por mobiliário nórdico) e nos materiais eleitos (pedra, madeira, terracota, microcimento).

Na Casa do Rio funciona ainda uma mercearia de produtos nacionais e refeições preparadas. Os hóspedes podem levar os animais de companhia e têm acesso a piscina, campo de jogos e experiências como passeios de buggy, atividades aquáticas ou provas de vinhos e limoncello. A propósito: ao projeto turístico surge aliada uma plantação de limões de diferentes variedades, que dão azo a boas conversas, pelos nomes: Mão-de-buda, Caviar, Eureka e Lunário.

**DAJAS DOURO VALLEY**
Rua de São Martinho, 3345, Sande e São Lourenço do Douro, Marco de Canaveses
Tel.: 969 687 531
Web: dajasdouro-valley.com
Preço: quartos duplos desde 160 euros (com pequeno-almoço); "villas" desde 275 euros (com pequeno-almoço).

VUMBA I ARGANIL

# Em sintonia com a natureza

É uma quinta de agricultura biológica com 140 hectares, animais, trilhos, uma queijaria e um projeto turístico em expansão. Chama-se Vumba, como a serra moçambicana, mas fica em São Martinho da Cortiça, Arganil

TEXTO **CARINA FONSECA**
FOTOS **MARIA JOÃO GALA**

Maria Isaura e José Dias da Cunha, nascidos em São Martinho da Cortiça, Arganil, foram para Moçambique muito jovens, sem esquecer as raízes. Tanto que ele foi comprando terrenos na terra natal, até formar uma quinta com 140 hectares. A propriedade, embora produzisse frutas, hortícolas, vinho e azeite, foi encarada como negócio mais tarde, quando passou a ter pastagens e uma queijaria. O nome Vumba deve-se à serra moçambicana, que o fundador muito apreciava.

Ali, pratica-se agricultura biológica. Sob a marca Quinta do Carapinhal, são produzidos queijos e iogurtes, com o leite das suas ovelhas e cabras. As apresentações ficam a cargo de Joana Linhares, um dos rostos desta empresa familiar que se dedica à atividade agropecuária e turística, procurando honrar o legado de Maria Isaura e José. A quinta está nas mãos dos netos Patrick e Alexandre Dias da Cunha, sendo o primeiro casado com Teresa.

A vertente de turismo surgiu há pouco mais de uma década, com a reabilitação de instalações de apoio à exploração, que deram origem a casas de campo. "Fomos fazendo aos poucos e, há um ano, remodelámos tudo", conta Joana. Acrescentaram à oferta mais uma unidade de alojamento. Disponibilizam agora três casas: a da Lagartixa, a Casa do Alambique e a Beira, a mais recente. Há ainda duas suítes, cujos nomes remetem, igualmente, para Moçambique: Gorongosa e Bué Maria. Tudo tem um toque de África neste projeto, atingido pelos incêndios de 2017. O fogo queimou bosques e ovelhas, mas "a natureza é forte, a quinta está super bonita outra vez".

Os hóspedes podem percorrer trilhos, a pé ou de bicicleta elétrica, e participar nas atividades da quinta, muitas delas sazonais. Fazer queijo (entre novembro e maio), apanhar azeitona ou ser pastor por um dia são algumas das possibilidades. O agroturismo encontra-se em fase de expansão: este ano, deverá abrir um novo espaço, orientado para acolher nómadas digitais, que inclui quartos, sala de reuniões e zonas para estar e cozinhar.

A Vumba é pet-friendly (os animais só não podem ir para a piscina), e tem entre as suas mascotes os gatos São e Martinho. "O Martinho leva as ovelhas a pastar, é um gato-pastor", comenta Joana, sublinhando que se procura estar em sintonia com a natureza naquela propriedade rural vedada, sem caça, onde moram veados, javalis, raposas, corujas e outros bichos.

**VUMBA – EXPLORAÇÃO AGROPECUÁRIA E TURISMO**
Rua da Teixugueira, 88,
São Martinho da Cortiça, Arganil
Tel.: 910 002 354
**Web: vumba.pt**
Preços: suítes desde 145 euros (105 euros, a partir de 15 de setembro); casas desde 230 euros (quatro pessoas; 175 euros, a partir de 15 de setembro). Estadia mínima de duas noites.
Kit de pequeno-almoço: 8,5 euros/pessoa.

FOTOS DR

STORY STUDIO SORTELHA | SABUGAL

# Aconchego entre muralhas do castelo

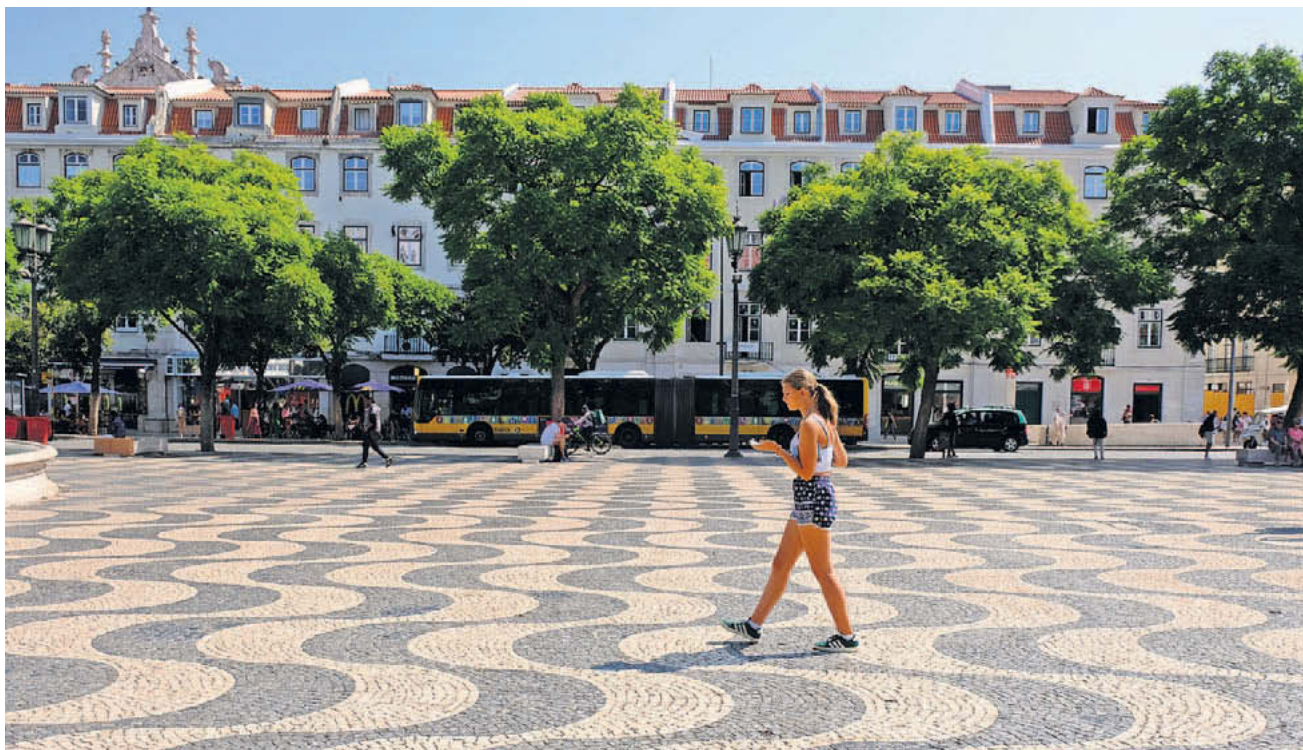
O novo Story Studio Sortelha, inaugurado, recentemente, nessa aldeia histórica no concelho de Sabugal, converteu imóveis devolutos em 17 alojamentos. As casas, que mantêm a traça original, combinam pedra, cortiça e burel

TEXTO **CARINA FONSECA**

A rede de alojamento turístico Story Studio deu os primeiros passos bem no centro de Coimbra, com um apartamento, e foi crescendo rumo ao interior. A aposta em "destinos autênticos e fora do contexto cidade" começou com a descoberta de uma casa em ruínas, numa visita de lazer a Piódão, aldeia histórica no concelho de Arganil, lembra Márcia Vilar, fundadora e anfitriã – é ela quem fala com os hóspedes e acompanha as reservas, no âmbito deste projeto familiar em expansão. Já está em marcha, em Monsanto, a transformação de um imóvel em três unidades de alojamento, que deverão ficar acessíveis ainda neste ano. E em finais de junho foi inaugurado o Story Studio Sortelha, nessa aldeia histórica no concelho de Sabugal, "muito bem preservada". É para lá que viajamos agora.

Ainda a pandemia não tinha estalado quando surgiu a oportunidade de ficar com oito imóveis devolutos dentro das muralhas do Castelo de Sortelha, conta Márcia Vilar. Eram habitações e pelo menos um palheiro. Há um par de anos, começaram as obras, segundo projeto do arquiteto Gonçalo Louro, procurando preservar a traça original dos edifícios, convertidos entretanto em 17 unidades de alojamento turístico, com tipologias entre T0 e T2. Foram conservados vãos de portas e janelas; aliou-se a pedra a um ambiente acolhedor, recorrendo a matérias-primas como o burel, a lã ou a cortiça; portas e outros materiais encontrados "in loco" deram origem a cabeceiras. A decoração ficou a cargo da arquiteta de interiores Teresa Pinto Ribeiro. As casas têm entradas independentes, kitchenette e piso radiante, na sua maioria estão equipadas com lareiras a bioetanol, e os produtos de limpeza são ecológicos, assegura a responsável pelo Story Studio Sortelha, apresentado como "eco-friendly". Uma das unidades de alojamento distingue-se ainda por ter um pátio, com espreguiçadeiras, que pode acomodar uma piscina insuflável para os mais novos. E não faltam jogos de tabuleiro, para animar os serões.

O check-in é realizado de forma autónoma, com código de acesso, e a perceção da anfitriã é que muitos hóspedes aproveitam para conhecer a região, ou não estivessem perto da Serra da Estrela e de atrações como os Passadiços do Mondego e praias fluviais. Quem preferir ficar por Sortelha pode admirar o património e caminhar pelas muralhas, apreciando a paisagem - sem perder de vista os sabores da terra, nos restaurantes vizinhos.

**STORY STUDIO SORTELHA**
Aldeia Histórica de Sortelha, Sabugal
Tel.: 926 885 754
**Web: storystudio.pt**
Preços: casas desde 160 euros (T0, sem pequeno-almoço)

# De olho nos tapetes de pedra

Candidata a Património Cultural Imaterial da Humanidade, a calçada artística portuguesa conhece-se em cinco novos roteiros por Lisboa. São 500 locais onde o trabalho dos calceteiros pode ser admirado

TEXTO **ANDRÉ ROSA**
FOTOS **ÁLVARO ISIDORO**

Dezenas de turistas agrupam-se à volta do Monumento ao Calceteiro, nos Restauradores, para tirar fotografias com o desenho da barca de São Vicente com dois corvos - símbolo de Lisboa - da autoria de Sérgio Stichini, feito por calceteiros municipais com 10500 pedras. Habituados a pisá-la quotidianamente, absortos nos seus afazeres, os lisboetas são, provavelmente, quem menos presta atenção à calçada artística portuguesa da cidade, uma das suas imagens de marca. O livro "Calçada Artística de Lisboa" procura mudar o paradigma. Publicado pela Associação da Calçada Portuguesa (edição da Caleidoscópio) com o apoio do Turismo de Lisboa e da câmara municipal, um dos sócio-fundadores da associação, o livro traça cinco roteiros acessíveis a qualquer pessoa interessada em saber mais sobre os "tapetes de pedra" da cidade, como lhes chama o autor e técnico superior de História António Miranda. "A grande referência foi o levantamento de Eduardo Bairrada, de 1985, do qual conseguimos mesmo aproveitar as fotografias de arquivo".

O percurso A, com 16 pontos de observação, percorre o Parque Eduardo VII até à Praça do Município e atinge o ponto alto na Praça D. Pedro IV (Rossio). É aí que está o Mar Largo, com um padrão ziguezagueante, terminado originalmente em 1849 e replicado por calceteiros lisboetas na avenida de Copacabana. A ilusão de ótica era de tal forma intensa, que "as senhoras, pouco habituadas a sair de casa e vestidas com espartilhos, queixavam-se que o chão provocava náuseas", revela.

O padrão fora criado pouco antes pelo tenente-general e governador de armas do Castelo de São Jorge, Eusébio Furtado, ao mandar calcetar a parada militar com um desenho de pedra basáltica. A partir daí, o revestimento expandiu-se, adotando os estilos de diferentes épocas, do classicismo à Art Déco, e os calceteiros passaram a usar a pedra calcária, mais fácil de talhar. Ao empregar diferentes e complexas técnicas, criaram também um léxico próprio, deixando pistas subtis nas execuções.

**CALÇADA ARTÍSTICA DE LISBOA**
Associação da Calçada Portuguesa
Editora: Caleidoscópio
PVP: 19,08 euros

## OUTROS QUATRO PERCURSOS

FOTOS LUIS PAVÃO/DR

**# DO CHIADO AO LARGO DE SÃO PAULO**

Começa no cruzamento da Rua Nova do Almada com a Rua da Conceição, por onde circulam os elétricos da carreira 28 da Carris, e inclui o primeiro QR code em calçada portuguesa, criado pela Associação de Valorização do Chiado em 2012, entre o estabelecimento Paris em Lisboa e a livraria Sá da Costa. Tem 14 pontos.

**# DO PADRÃO DOS DESCOBRIMENTOS AO TERREIRO DAS MISSAS**

Junto ao monumento do bairro de Belém pode ser observada uma rosa dos ventos com 50 metros de diâmetro, e na Praça do Império um desenho feito com a técnica do amalhete. Perto do Museu de Arte Popular, dos Pasteis de Belém e do Museu Nacional dos Coches também há trabalhos na calçada. Tem 14 pontos.

**# DA AVENIDA ALMIRANTE REIS À IGREJA DE SÃO BRITO**

Este percurso passa pelo Instituto Superior Técnico, Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social, Rua António Patrício e Mercado de Alvalade, revelando três personagens de desenhos animais - Pato Donald, Pernalonga e o Calimero - em calçada. No último ponto está a primeira calçada-mosaico a cores. Tem 19 pontos.

**# DA TORRE DA GALP AO TERREIRO DOS CORVOS**

Localizado na zona oriental e mais recente da cidade, no Parque das Nações, o quinto roteiro passa pelos Jardins de Água, Rossio dos Olivais e Jardim dos Jacarandás e acaba no Terreiro dos Corvos. Monstros marinhos acenam junto ao Oceanário, enquanto junto do Pavilhão de Portugal há uma homenagem ao calceteiro. Tem 10 pontos.

BRANCO 2015

BRANCO 2023

TINTO 2014

TINTO 2023

TINTO RESERVA 2008

TINTO RESERVA 2014

TINTO RESERVA 2021

# Novas colheitas em solo familiar

Pedro Ribeiro e Catarina Vieira, proprietários da Herdade do Rocim, em Cuba, no Alentejo, lançaram três novas colheitas de 2023 das vinhas do Vale da Mata. Nesta pequena propriedade com grande valor sentimental, na aldeia de Cortes, em Leiria, produziram dois tintos e um branco, que acompanham o pet nat lançado no final do ano passado

TEXTO **ANDRÉ ROSA**

Quando era criança, Catarina Vieira equilibrava-se divertidamente na bicicleta pasteleira do seu avô paterno, Manuel Alves Vieira, enquanto ele pedalava em direção a Vale da Mata, na aldeia de Cortes, em Leiria. Toda a vida agricultor, na esteira dos seus antepassados, Manuel dizia ter cultivado, mesmo ali, o melhor vinho que conhecera - um projeto que a neta, Catarina Vieira, já agrónoma e enóloga, ajudou a recuperar com foco na sustentabilidade e qualidade dos vinhos, ao lado do marido e enólogo Pedro Ribeiro. O tributo está desenhado nos rótulos das garrafas.

Plantadas há 18 anos, os quatro hectares de castas tintas e brancas situam-se nos contrafortes da Serra de Aires e Candeeiros, na zona norte da região vinícola de Lisboa, entre a descida da capela da Senhora do Monte e a nascente do rio Lis. Os solos argilo-calcários dão mais acidez às uvas e o clima mediterrânico com forte influência atlântica origina temperaturas moderadas e noites frescas, propícias a uma maturação equilibrada da fruta, explica o responsável.

Já a enologia, com a mínima intervenção, procura que o terroir se expresse naturalmente no vinho. O resultado pode ser apreciado em três colheitas de 2023, lançadas recentemente no mercado.

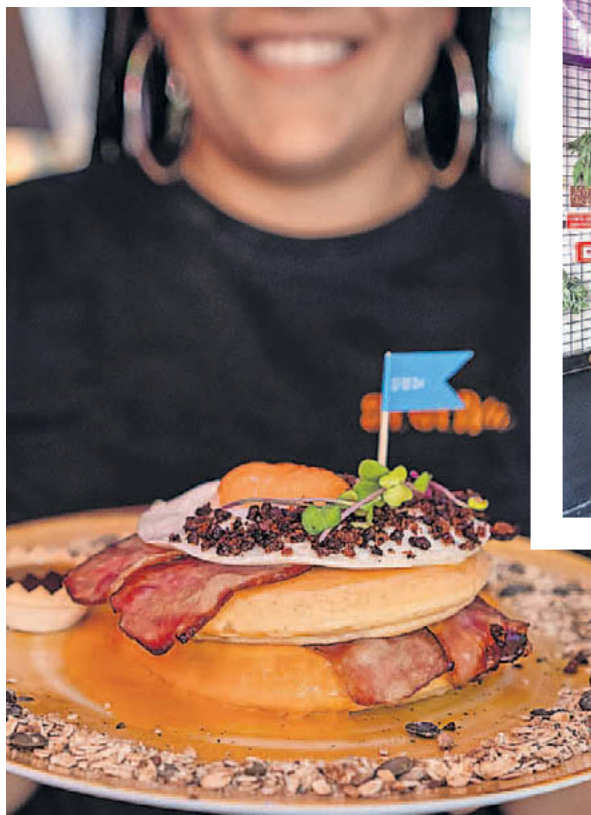
FOTOS DR

Pedro Ribeiro e Catarina Vieira, da Herdade do Rocim, Alentejo, apresentam novos vinhos produzidos no Vale da Mata, em Leiria

**VALE DA MATA**
Cortes, Leiria
Tel.: 284 415 180
**Web: rocim.pt**
Enoturismo visitável, com provas, na Herdade do Rocim, em Cuba (Alentejo), das 11h às 18h, de terça a sábado; mediante reserva de segunda e domingo
Preços: Vinhos Branco, Tinto e Pet Nat, 10,99 euros/garrafa; Tinto Reserva 2021, 23,10 euros

O Vale da Mata Reserva Tinto 2021 (Touriga Nacional e Tinta Roriz) é a grande novidade e tem "taninos firmes mas sedosos" e "final longo e persistente", diz a marca. No Vale da Mata Tinto (Tinta Roriz e Touriga Nacional), por sua vez, há "notas florais e de fruta vermelha fresca" e um perfil fresco e gastronómico. O Vale da Mata Branco (Arinto, Vital e Viosinho) apresenta "acidez e mineralidade pronunciadas". No final do ano foi lançado ainda um pet nat "leve e refrescante".

O rótulo deste vinho rosé retrata os momentos entre Catarina e o avô com cores e formas mais vibrantes, ao estilo de uma banda-desenhada. A pasteleira, de resto, pode ser vista afixada na entrada do Serra - Espaço Cultural, a associação cultural sem fins lucrativos que desde há seis anos ocupa uma antiga fábrica de curtumes, na Reixida.

Através de residências artísticas, mais de 30 artistas de música, artes plásticas e visuais, cerâmica, audiovisuais e um luthier têm teto para desenvolver os seus projetos. Curiosidade: foi aqui que nasceu o grupo musical Silence 4.

TEXTO **CARINA FONSECA**
FOTOS **IGOR MARTINS**

# Descansar, entre música, bagels e panquecas

O Seventh Brunch, que já tinha três casas em Lisboa e Cascais, chegou ao Porto, com os seus pratos coloridos, frases inspiradoras, cadeados do amor e casas de banho que viram discoteca premindo um botão

São pratos saborosos e coloridos, aqueles que vão para a mesa no Seventh Brunch, na Rua da Picaria, no Porto. O mais recente espaço da marca, que já somava três restaurantes entre Lisboa e Cascais, abriu em maio, e partilha com os irmãos mais velhos tanto o estilo como a carta. Entre as sugestões, doces e salgadas, algumas delas vegetarianas, e mesmo veganas, destacam-se as panquecas: altas e fofas, que levam ingredientes como brigadeiro, doce de leite ou bacon e ovo estrelado (caso da "Twist").

Na ementa cabem ainda torradas, bagels e diversas propostas ancoradas nos ovos, com nomes como "Lisbon" (ovos mexidos, caldo verde com chouriço, tomate cereja assado, bolo do caco, queijo creme e doce) ou "English" (ovos estrelados, bacon, salsichas, feijão branco em molho de tomate doce, tomate cereja assado, cogumelos salteados e pão tostado).

Não faltam, claro, os famosos "Benedict", nem uma alternativa vegetariana, batizada "Florentine", que envolve, além de ovos escalfados e molho holandês, cogumelos e espinafres salteados. Nas bebidas, a oferta vai dos sumos aos vinhos a copo, cervejas e cocktails.

"O Seventh é um brunch com amor", lê-se no manifesto afixado à entrada, e no gradeamento das escadas que levam ao andar superior estão presos cadeados, à semelhança dos que apaixonados deixam nas pontes. Elementos industriais e néones cruzam-se com referências à arte, frases inspiradoras e motivacionais. Há uma forte presença musical, até nas casas de banho, que facilmente adquirem ares de discoteca: carregamos num botão e começa a música, descreve o fundador do projeto, Eduardo Volpato.

O Seventh pretende ser "um lugar de descanso, de paz, onde as pessoas se sintam bem e do qual saiam melhor do que entraram", resume aquele responsável, pondo a tónica também no atendimento, feito com um sorriso. O nome, esse encerra uma leitura bíblica: "Deus descansou no sétimo dia", após criar o Mundo; o sete é considerado o número perfeito; e domingo é o dia que o público português, geralmente, reserva para o brunch.

Eduardo Volpato, natural de Rio Grande do Sul, no Brasil, mudou-se para Portugal, com a família, atraído pela qualidade de vida e pela segurança. E com vontade de empreender na restauração. O primeiro Seventh Brunch surgiu em 2022, na Calçada do Combro, em Lisboa; seguiu-se a morada de Cascais (na Avenida Marginal), e depois uma segunda localização na capital (na Rua Conceição da Glória, junto à Avenida da Liberdade).

O restaurante do Porto é o quarto, e a intenção é abrir outros lá fora.

**SEVENTH BRUNCH**
Rua da Picaria, 16, Porto
Tel.: 222 403 233
**Web: seventhbrunch.com**
Das 8h às 16h. Sábado e domingo até às 18h. Não encerra.
Preço médio: 19 euros

FOTOS DR

# História, design e sabores em Belém

O Palácio do Governador, no bairro monumental de Belém, está como novo, agora sob a tutela da Highgate. As cinco estrelas ganham força com os novos conceitos gastronómicos, interiores modernos e um brunch renovado

TEXTO **ANDRÉ ROSA**

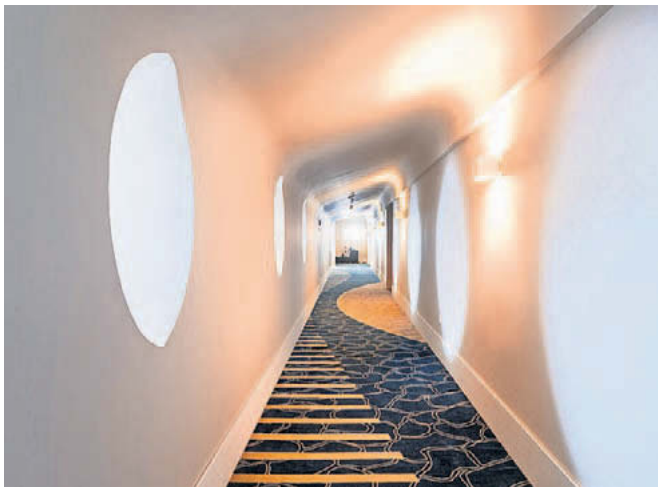
Os pratos que o chef André Santos leva à mesa traduzem bem a fusão de culturas do Po Tat, o novo restaurante do Palácio do Governador, aberto também a não-hóspedes. Tendo séculos de exploração marítima portuguesa como inspiração, o menu mistura produtos, técnicas e sabores pan-asiáticos, como no tiradito de atum com toranja grelhada e óleo de pimentos; as gyosas de frango e kimchi com molho cho-ganjang; ou o polvo na chapa, puré de abóbora e arroz de coco e lima kaffir. Também nas sobremesas há exotismo, como na tarte de chocolate com togarashi.

Ao executar o novo conceito gastronómico, o chef residente teve a vantagem de já conhecer e ter trabalhado com Bruno Rocha, nove anos, na cozinha do Bairro Alto Hotel. O agora "head of gastronomy" do grupo Highgate Portugal deu as diretrizes criativas e acompanhou o processo, em conjunto com o "head of mixologist" André Cavalheiro. O Bar Tolomeu, piscando o olho ao navegador que dobrou o ponto mais a sul de África, a caminho da Índia, ganhou também um novo menu com comidas ligeiras e cocktails, e uma seleção de crus servidos a partir das 18 horas.

A narrativa ligada à epopeia marítima não surge aqui por acaso. Na verdade, foi neste palácio que viveu Gaspar de Paiva, primeiro capitão da torre de São Vicente de Belém; e já no século XVI os sucessivos governadores do porto. Conservado até hoje, recuperado e explorado como hotel NAU durante oito anos, o imóvel deixou cair a insígnia, passando a ser o novo hotel cinco estrelas do grupo Highgate. A designer funchalense Nini Andrade Silva regressou ao projeto e assinou a profunda renovação, colocando o seu sofá modular "Dune" em destaque na entrada.

"O projeto de remodelação focou-se em preservar e reestruturar os elementos históricos [como os lambris de azulejos, o coro de madeira da antiga capela e tetos abobadados de tijolo-burro], bem como em dar nova vida à unidade através de um design contemporâneo e de um serviço inigualável", explica o diretor do hotel Pedro Catapirra. A decoração, pautada pelas cores azul, branco, verde e dourado, abrangeu 50 quar-

**PALÁCIO DO GOVERNADOR – LISBON HOTEL & SPA**
Rua Bartolomeu Dias, 117, Lisboa
Tel.: 212 467 800
**Web: palaciogovernador.com**
Preço: quarto duplo desde 280 euros/noite, com pequeno-almoço

O projeto de renovação é assinado pela designer funchalense Nini Andrade Silva

tos, dez suítes e áreas públicas, caso da piscina exterior de 17 metros, com novo bar e camas balinesas, onde a equipa de spa oferece toalhas refrescadas.

O spa ocupa mil metros quadrados e está fortemente ligado às tradições termais dos povos do Mediterrâneo, sobretudo o romano - do qual foram descobertas, durante a obra, 34 cetárias no solo (visitáveis), onde o molho de peixe garum era feito e exportado em ânforas para o império. Dos tratamentos dados em três salas o mais pedido é o "Momento a Dois", uma massagem de relaxamento seguida de banho de hidromassagem. Hóspedes e clientes externos, sob reserva, têm, ainda, piscina de 25 metros com cascatas, sauna, banho turno, duche sensorial e ginásio.